MITSUBISHI

三菱 炭炊きIH ジャー炊飯器（家庭用）

形名

NJ-WS10

取扱説明書

本炭釜

- ご使用の前に、この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- 「保証書」は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受取りください。
- 「取扱説明書」と「保証書」は、大切に保存してください。
- ご飯のおいしい炊き方やお料理レシピは、別冊のメニュー集をご覧ください。

この商品は日本国内専用で、外国では使用できません。
また、アフターサービスもできません。

This appliance is designed for use in Japan only and can not be used in any other country.
No servicing is available outside of Japan.

内なべ（本炭釜）について

内なべは純度99.9%の炭素材料を固めて焼きあげたものです。
ヒビが入ったり、欠けたり、割れやすい素材ですので、取扱いにご注意ください。
（炭素材料特有の多孔質のため、表面に多少のザラつきや、鬆（す）がありますが、異常ではありません。）

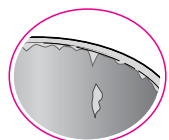
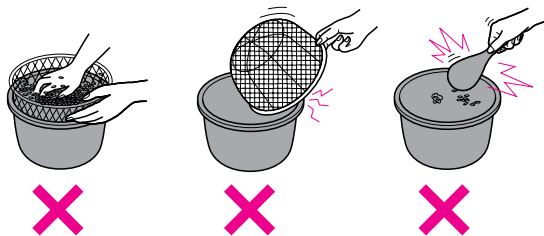
次のことをお守りください

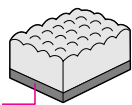
- 落としたり、ぶつけたりしない。
  ヒビ・欠け・割れなど破損します
- ザルを重ねて米をとがない・水切りをしない。
- 米を内なべに移すときにザル等をあてない。
- しゃもじについたご飯粒をふちに押し当てて取らない。

ふちが欠けたり、フッ素が傷みます

- かたいものを使わない。
  （金属製のしゃもじ・泡立て器・陶器など）
- スプーンや食器類を入れて、洗いおけがわりに使わない。

ヒビ・欠け・割れなど破損したり、フッ素が傷みます

- 内なべを本体以外の調理器（直火・電子レンジ・電磁調理器など）に使わない。
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使わない。
- 調味料を使ったら、すぐに洗う。
  （酢や食塩を入れて炊いたり、内なべの中で酢めしをつくると、フッ素加工が傷みやすくなる）
- クレンザー・タワシ類・スポンジのナイロン面・ナイロンネット付きスポンジで洗わない。

- フッ素加工をしてあります。
  フッ素に傷がつくとはがれやすくなります。はがれると水がしみこみます。

フッ素樹脂や素地は、食品衛生法に適合した材質ですので、人体に害はありません。

- 長い間使用すると、内なべの内側・外側に色ムラが発生する場合がありますが、性能面・衛生面への影響はありません。
- 次のようなことが気になるときは、三菱電機製品取扱店でご購入できます。
  ・ご飯のこびりつきなどが気になる
  ・フッ素加工が傷んだ

内なべが、ヒビ・欠け・割れなど破損してしまったら…

使用を中止してください。
（ヒビ・欠け・割れなど破損した内なべを使用すると、水もれして本体の故障・感電・発火の原因）

- 炭素材料は人体に害はありませんが、口に入るとけがをする恐れがあります。
- ヒビ・欠け・割れなど破損したときは、お近くの三菱電機製品取扱店でご購入ください。

本物の炭で炊く

純度99.9%の炭素材料を圧縮・焼成し、削り出して仕上げる、本炭釜。ぜい沢な手づくり釜です。

1 本炭釜

本炭釜全体が発熱して、遠赤外線効果でお米の芯までしっかり熱を伝え、ふっくら甘味のあるおいしいご飯に仕上げます。

2 加熱のしくみ

IHでおいしいご飯を炊く。

・IH（電磁加熱）は内なべ全体を発熱させるため、お米をつつみ込むように炊飯します。
・沸とうしても火力を弱めずに、お米を対流させながら、一粒一粒にしっかり熱を伝えます。

3 うまさカートリッジ

沸とうしてできた〈うまみ成分〉をカートリッジで受けとめ、お米に還元します。
うまみがコーティングされ、もちもちの仕上がりに炊きあげます。

もくじ

安全のために必ずお守りください

■誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の区分で説明しています。

⚠警告	誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの。
⚠注意	誤った取扱いをしたときに、傷害または家屋・家財などの損害に結びつくもの。

■本文中や本体に使われている図記号の意味は、次のとおりです。

 禁止
 分解禁止
 接触禁止
ぬれ手禁止
 水ぬれ禁止
 指示を守る
 電源プラグを抜く

⚠警告

分解・修理・改造はしない

感電・発火・けがの原因。

＊修理は、お買上げの販売店または「三菱電機修理窓口・ご相談窓口」にご相談ください。

分解禁止

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない

感電の原因。

ぬれ手禁止

水につけたり、水をかけたりしない

感電・ショートの原因。

水ぬれ禁止

蒸気口や、その付近に手などを近づけない 蒸気にさわらない

特に乳幼児には注意する

やけどの原因。

接触禁止

お子さまだけで使わせない、幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがの原因。

禁止

炊飯中は絶対にふたを開けたり、持ち運びしない

やけどの原因。

禁止

吸・排気口やすき間に、ピン・針金・金属物などの異物を入れない

感電・けがの原因。

禁止

傷んだ電源コード・プラグや、差込みのゆるいコンセントは使わない

感電・ショート・発火の原因。

禁止

電源コードを傷つけない

重いものをのせたり、無理に曲げたり、束ねたり、引っ張ったり、加工したりすると、破損して感電・発火の原因。

禁止

電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使う

他の器具と併用した分岐コンセントや、机や家具のコンセントを使うと異常発熱して、発火・火災の原因。

＊延長コードも定格15A以上のものを単独でお使いください。

コンセントの単独使用

電源プラグの刃、および刃の取付面のほこりをとる

ほこりが付着していると、火災の原因。

ほこりをとる

電源プラグは根元まで確実に差込む

差込みが不完全なとき、感電・発熱による火災の原因。

根元まで差込む

⚠注意

使用中、使用直後は、高温部に手を触れない

カートリッジ・内なべ・放熱板など

やけどの原因。

接触禁止

次の場所では使わない

禁止

- **不安定な場所や、熱に弱い敷物の上**
  火災の原因。
- **水のかかるところや、火気の近く**
  感電・漏電の原因。
- **壁や家具の近く**
  変色・変形の原因。
- **吸・排気口をふさぐような所**
  （壁などから20cm以内、紙・布・ふきん・じゅうたんの上など）
  変色・変形・故障の原因。
- **直射日光のあたる所**
  変色・変形の原因。

＊キッチン用収納棚などを使うときは、中に蒸気がこもらないようにしてください。

製品を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない

ふたが開いて、やけど・けがの原因。

禁止

専用の内なべ以外は使わない

過熱・異常動作の原因。

禁止

電源コードを巻き取るときは電源プラグを持つ

電源プラグがあたってけがをすることを防ぐため。

電源プラグを持つ

電源プラグを持って抜く

電源コードを持って引き抜くと、感電・ショート・発火の原因。

電源プラグを持つ

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品の使用にあたって医師とよく相談する

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあるため。

医師と相談

お手入れは本体が冷めてから行なう

やけどを防ぐため。

本体を冷ます

使用時以外は、電源プラグを抜く

絶縁劣化による感電・漏電火災を防ぐため。

電源プラグを抜く

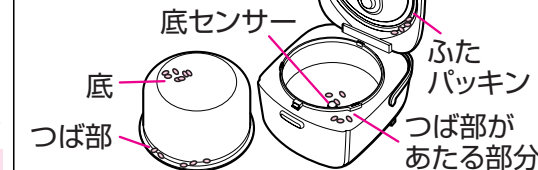
お願い

磁気・電波に弱いものを近づけない

- 磁気カード（キャッシュカード、定期券など）
- 磁気テープ（カセットテープなど）
- 無線機器（テレビ、ラジオ、電話など）

記憶が消えたり、雑音・異常動作の原因。

ブレーカーの違うコンセントにかえる

異物・米粒や水滴をつけたまま使わない

故障・うまく炊けない・ふたが閉まらない原因。

蒸気口をふきんなどでふさがない

変形・変色・故障の原因。

炊飯・保温以外には使わない

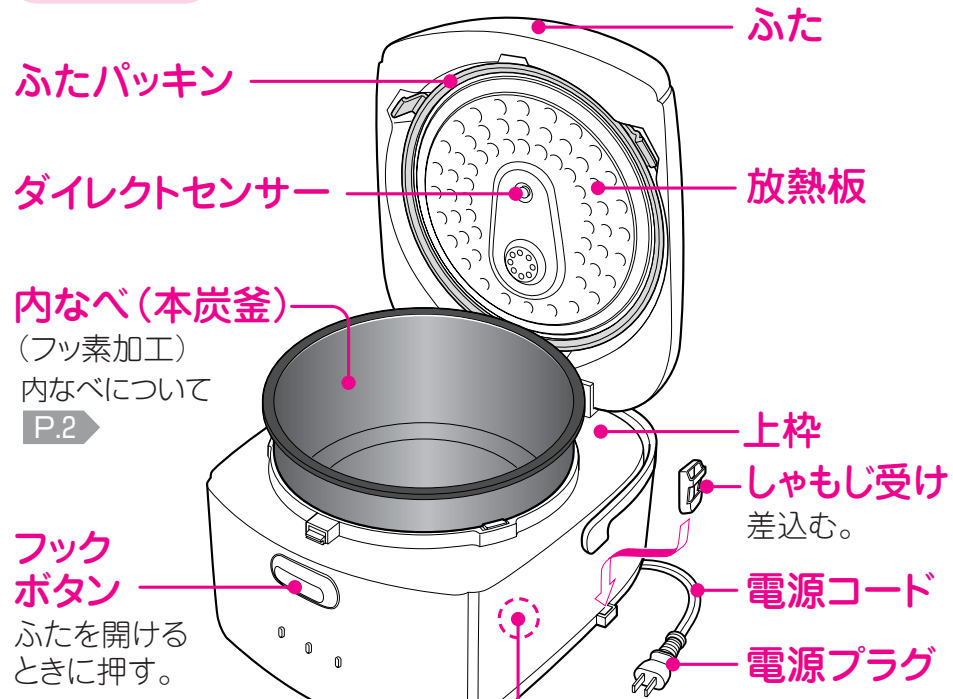
故障の原因。

内なべを本体以外の調理器（直火・電子レンジ・電磁調理器など）に使わない。（故障の原因）

＊内なべについてのお願い P.2

各部のなまえとはたらき

本体

ふた
ふたパッキン
ダイレクトセンサー
放熱板
内なべ（本炭釜）
（フッ素加工）
内なべについて
P.2
上枠
しゃもじ受け
差込む。
フック
ボタン
ふたを開けるときに押す。
電源コード
電源プラグ
底センサー

出す	電源プラグを持って引出す。（赤色以上は引出さない）
しまう	電源プラグを持って2～3cm引いて戻すと自動的に巻込む。

カートリッジ
蒸気口
炊飯時に蒸気が出る。
操作・表示部
ハンドル
持ち運ぶときに使う。
吸気口（底面）
排気口（底面）

本体表示部
● 本体の状態をランプの点灯でお知らせ

予約中に点灯（緑）	炊飯中に点灯（赤）	保温中に点灯（橙）

付属品

● しゃもじ（1コ）
● 計量カップ（2コ） 無洗米用
● しゃもじ受け（1コ）
● 取扱説明書 1部（本書）
● メニュー集 1部（別冊）

操作・表示部

キーに凸マークがついています
● 炊飯キー
━ 切/保温キー

炊き方キー
● ご飯のかたさを選ぶ P.12
・ふつう ・かため ・やわらか
● メニューを選ぶ P.16~19
・炊込み ・パエリア ・おかゆ

お米キー
● お米の種類を選ぶ P.12~15
・白米 ・無洗米 ・発芽玄米 ・玄米

ねばりキー
● ご飯のねばりを選ぶ P.12
・もちもち ・さっぱり

表示部

時・分キー
● 時計・予約の時間を合わせるときに押す

かんたん予約キー
● 予約するときに押す
・時刻で予約 P.20
・1時間単位で予約 P.21

予約ランプ（緑）

炊飯キー
● 炊飯をはじめるときに押す
● 2度押すと「お急ぎ」で炊飯する（予熱が短縮される）

炊飯ランプ（赤）
保温ランプ（橙）

切/保温キー
● 保温をやめるときに押す
● 操作をまちがえたときに押す
● 保温をするときに押す

ふた

■開ける
フックボタンの中央を押す

■閉める
ふたの中央を押す

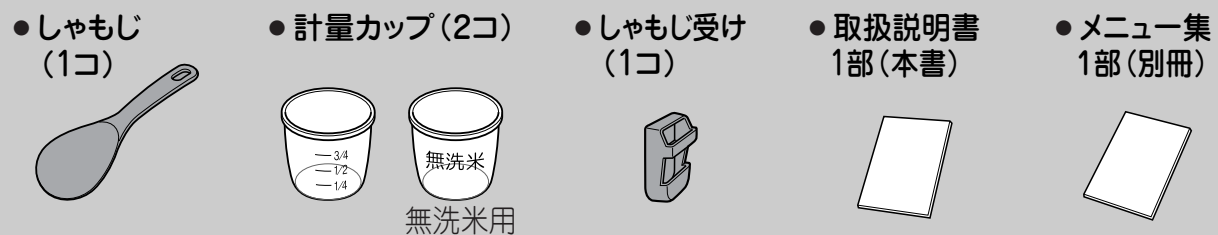
カートリッジ お手入れ P.23

■はずし方
ひねってはずす。

取付けるときは、向きを確認して押し込む。

放熱板 お手入れ P.22

■はずし方
片手でふたを押さえながら、もう片方の手でつまみを手前にまっすぐ引く。

■取付け方
①放熱板のし⇩た印と本体の△印を合わせ、ツメを溝に差込む。
②つまみを両手で持ち、「カチッ」と音がするまで上側を押し込む。

おいしいご飯を炊くには

お米を正しくはかる！ P.10

付属の2つの計量カップを、
お米の種類によって使い分ける

- 計量は付属の計量カップで
  計量米びつでは、誤差が出ることがあります。
  ・「白米・発芽玄米・玄米」→計量カップ
  ・「無洗米」→無洗米用計量カップ
  ・他のお米をはかるときは
  お米の種類別 炊くときのポイント P.15
- カップすりきり1杯で計量する

お米の銘柄によっても、炊きあがりはかわります。好みに合わせてお試しください。

正しく水加減する！ P.11

正しい水位目盛で、水加減する

- お米の種類・カップ数・メニューに合った水位目盛を選ぶ
- 炊きあがったご飯がお好みに合わないときは、さらに水量を加減する

半目盛以内で加減してください。

お好みのご飯に炊けないときは

ご飯の状態は？	炊いたときの設定は？ ねばり	対処方法
・ベタつく ・ねばる ・やわらかい	もちもち	さっぱり「かため」で炊く それでもやわらかいときは→水を減らす（半目盛以内）
	さっぱり	水を減らす（半目盛以内）
・パサつく ・芯がある ・かたい	さっぱり	もちもち「やわらか」で炊く それでもかたいときは→水を増やす（半目盛以内）
	もちもち	水を増やす（半目盛以内）

お好みに合わせて、しっかり設定！

設定の組合わせで、お好みのご飯に炊きあげる

お買上げ時は、「お米の種類 白米」、「ご飯のかたさ ふつう」、「ご飯のねばり もちもち」に設定されています。

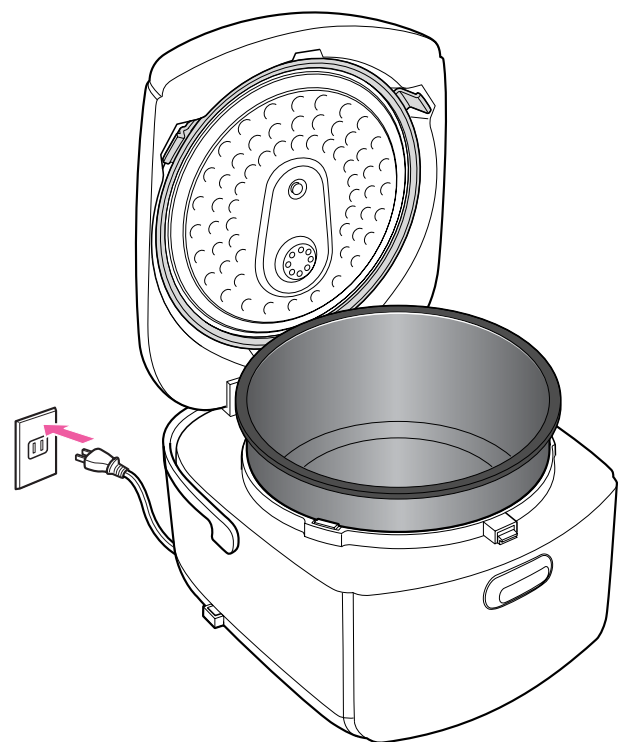
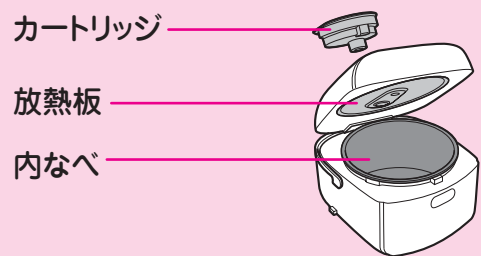
設定の手順

	お米の種類を選ぶ（お米 押す）	ご飯のかたさを選ぶ（炊き方 押す）	ご飯のねばりを選ぶ（ねばり 押す）	炊飯開始（炊飯）
白米を炊く	白米	ふつう かため やわらか	もちもち ねばり・かみごたえが強め さっぱり ねばり・かみごたえが弱め	一度設定すると、その設定を記憶します。（電源プラグを抜いても記憶しています）
無洗米を炊く	無洗米	↑	↑	↑
発芽玄米を炊く	発芽玄米			↑
玄米を炊く	玄米			↑

いろいろなご飯を炊く
- 胚芽米 P.16
- すし P.16
- おこわ P.16
- 炊込み P.17
- おかゆ P.17
- パエリア P.18

予約して炊く
- 食べたい時刻を予約する P.20
- 今から1～12時間後に炊きあげる P.21

準備

使うもの

- カートリッジ
- 放熱板
- 内なべ

内なべ

内なべについて P.2　お手入れ P.22

こびりつきを防ぐために「フッ素加工」をしています。フッ素加工はやわらかく、磨耗しやすいので、取扱い上の注意をお守りください。

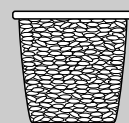
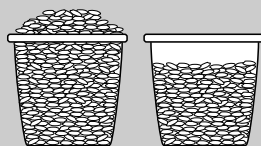
- 放熱板をつけないと、ふたが閉まりません。
- 放熱板・内なべ外側・本体内側・上枠についた水分・汚れ・米粒は、きれいにふきとる。
- 放熱板・カートリッジを必ずつける。
（つけないと、ふきこぼれてやけどの原因）

1 お米をはかる

付属の計量カップ（2コ）を、お米の種類によって使いわける。

- 白米・発芽玄米・玄米
→計量カップ
（約180mL=約150g）

- 無洗米
→無洗米用計量カップ
（約170mL=約147g）

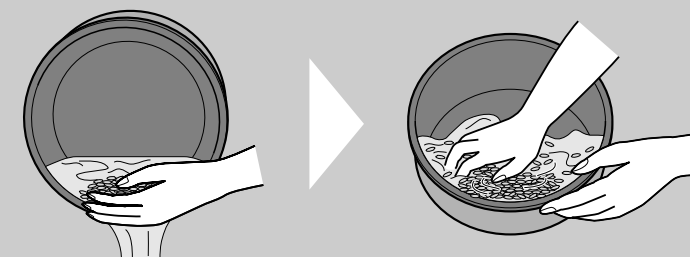
計量カップすりきり1杯で、約1合です

○ 良い例　　× 悪い例

発芽玄米のおすすめ割合　白米 2合：発芽玄米 1合

2 お米をとぐ

「内なべ」を使う。
（内なべでお米がとげます）

- 白米
→充分に洗米する（不充分だと、におい・変色・こげの原因）
- 無洗米
→軽くすすぐ（こげやすいため）
- 発芽玄米
→市販品のパッケージの記載にしたがう
- 玄米
→軽く洗う

たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を手早く捨てる。

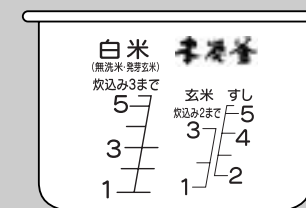
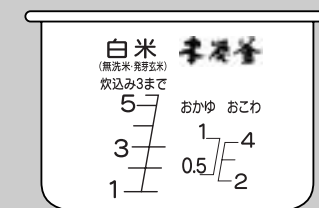
「とぐ➡水で流す」を水がきれいになるまでくり返す。

- 内なべに金ザル等を重ねてとがないでください。
- 内なべは、ヒビ・欠け・割れやすいので、取扱いにご注意ください。P.2

3 水加減をする

米を水平にならし、お米の種類・メニューに合った水位目盛で水加減をする。

お米を水にひたさなくても、すぐに炊けます。水にひたすと、やわらかめのご飯になります。

- 平らな場所で水加減してください。
- 50℃以上のお湯・pH9以上のアルカリ水での炊飯はしない。
（べちゃつき・黄変の原因）

白米（無洗米・発芽玄米）の目盛は両側にあります。

玄米・すし　　おかゆ・おこわ

水位目盛はめやすです

お米の種類・お好みに合わせ、水の量を半目盛以内で加減してください。

お米の種類	水加減のめやす
胚芽米	目盛どおり
新　米	目盛より少なめ
古米・麦	目盛より多め

目盛より多めで炊飯する場合は、メニューで「やわらか」を選んでください。
（ふきこぼれを防ぐため）

4 内なべを本体に入れ、電源プラグを差込む

お知らせ

- 電源プラグをコンセントに差込んだときに、「パチッ」と火花がでることがありますが、これはIH特有のもので異常ではありません。

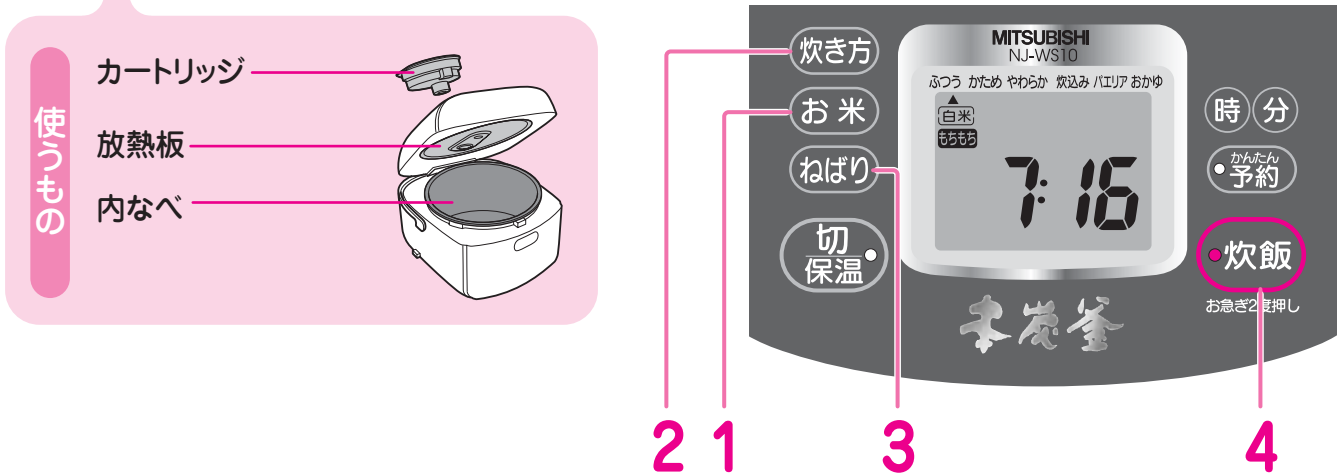
白米・無洗米を炊く

⚠注意 炊飯・保温中は、カートリッジなどの高温部に手を触れない（やけどの原因）

できあがりまでの時間のめやす

- 電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

		もちもち	さっぱり
白米	ふつう	約47～53分	約48～53分
	かため	約44～51分	約46～52分
	やわらか	約52～55分	約52～55分

		もちもち	さっぱり
無洗米	ふつう	約49～54分	約50～54分
	かため	約46～53分	約48～53分
	やわらか	約52～55分	約53～55分

■お買上げ時の設定 お米 白米 、ご飯のかたさ ふつう、ご飯のねばり もちもち で炊くとき
→ 4 ですぐに炊飯できます（設定をかえる必要はありません）

■前回の設定で炊くとき →表示部の設定を確認してから 4 で炊飯する

■設定をかえて炊くとき →以下の手順で設定をかえて炊飯する

1 お米を選ぶ

- 白米を炊くときは白米を選ぶ
- 無洗米を炊くときは無洗米を選ぶ

押すごとに▭が移動して表示

無洗米を炊くときは、炊く前に内なべの底から軽くかき混ぜてください。

2 ご飯のかたさを選ぶ

- ふつう・かため・やわらかの3種類から選ぶ

押すごとにメニューがかわる

3 ご飯のねばりを選ぶ

- もちもち・さっぱりの2種類から選ぶ

押すごとに表示がかわる

4 炊飯する

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始
- むらしに入ると、できあがり時間を1分刻みで表示

急いで炊きたいとき（お急ぎ）

- 予熱を短縮し、通常より約15分早く炊きあげます。
- 炊飯容量は、仕様（裏表紙）を参照してください。
- 少しかために炊きあがります。

ブザーが鳴ったらできあがり

炊きあがったらご飯をほぐす

- 炊飯ランプ消灯
- 自動的に保温になる（保温ランプ点灯）
- 保温経過時間を表示

24時間以上保温しないでください。

ご飯の保温について P.15

1時間単位で、24時間まで表示。（1時間未満は、0時間を表示）
24時間を過ぎると、現在時刻を表示。

べちゃつきを防ぐためにご飯を底からほぐす

約15分以内にご飯をほぐし、余分な水分を逃がす。

上枠につゆが落ちていたら、ふきとってください。

お知らせ
- 選んだお米、ご飯のかたさ・ねばりの設定を記憶します。
- 炊飯開始後の「ブーン」という音は、内部の熱を外に逃がすためのファンの音で、故障ではありません。
- 炊飯・保温中の「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH特有の通電音によるもので、故障ではありません。
- 保温中は、放熱板につゆが付着する場合があります。ご飯の乾燥を防ぐためで、異常ではありません。

発芽玄米・玄米を炊く

使うもの

■前回の設定で炊くとき
→表示部の設定を確認して
から 3 で炊飯する

1 ご飯のかたさを「ふつう」に合わせる　炊き方

炊込み　パエリア　おかゆ

P.16~19

- 「かため」「やわらか」を選ぶと、
  2 で発芽玄米・玄米は選べない

2 お米を選ぶ　お米

- 発芽玄米、
  または玄米を選ぶ

押すごとに
▭ が移動
して表示

白米 ▶ 無洗米 ▶ 発芽玄米 ▶ 玄米

白米に戻ると「ピピッ」と鳴る

3 炊飯する　炊飯

- 炊飯ランプが
  点灯して炊飯開始
- むらしに入ると、
  できあがり時間を
  1分刻みで表示

<表示例>むらし表示

急いで炊きたいとき（お急ぎ）

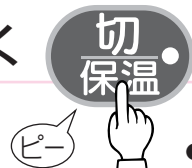
炊飯 2回押す

- 予熱を短縮し、通常より約10分早く炊きあげます。
- 炊飯容量は、仕様（裏表紙）を参照してください。
- 少しかために炊きあがります。
- 玄米 の「お急ぎ」は選べません。

できあがりまでの時間のめやす		
	発芽玄米	約59～80分
	玄米	約80～95分

- 電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

4 ブザーが鳴ったらできあがり 保温をやめて、電源プラグを抜く　切 保温

保温はしないでください。
におい・変色の原因になります。

- 保温ランプ消灯

- 約15分以内にご飯をほぐす。
- 上枠につゆが落ちていたらふきとる。

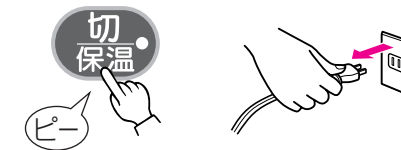
お知らせ ● 選んだお米の設定を記憶します（ご飯のねばりは選べません）。

ご飯の保温について

ご飯が炊きあがると、自動的に保温になります

- 保温ランプ点灯
- 保温の経過時間を、1時間単位で24時間まで表示します。（1時間未満は0時間を表示）
- 24時間を超えると、現在時刻を表示します。（保温は続けます）

<現在時刻を表示したいときは>
一度保温をやめてから、再度保温をしてください。
（保温経過時間は表示しません）

使用後は保温をやめて、電源プラグを抜く

- 保温ランプ消灯

- 24時間以上の保温はしないでください。
  （黄変・におい・パサつきの原因）
- ふたをきちんと閉めてください。（乾燥・変色の原因）
- しゃもじを入れたまま、保温しないでください。
- ご飯を入れたまま、保温を切らないでください。
  （温度が下がり、つゆ・べとつき・においの原因）
- 少量のご飯は中央にまとめてください。
  （少量は長時間保温するとパサついたり、ふやける原因）

- 次のものは保温しないでください。
  - ・白米・無洗米以外のご飯や、調理したもの（炊込み・おかゆ・パエリアなど）
  - ・冷えたご飯や、つぎたしたご飯
  - ・よくとがないで炊いたご飯
  - ・みそ汁・カレーなどの汁もの

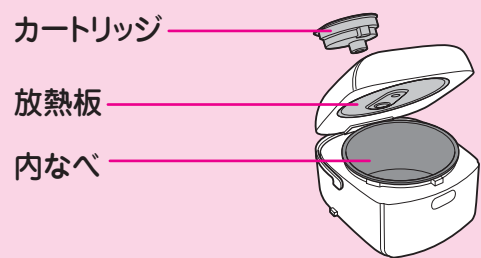
お米の種類別　炊くときのポイント

炊くお米	お米 設定	炊くときのポイント
■白米 ■胚芽米 ■もち米 ■5分づきよりも白米に近い米	白米 で炊く	● 付属の計量カップ（約180mL）ではかる ● 充分に洗米する
■無洗米	無洗米 で炊く	● 付属の無洗米用計量カップ（約170mL）ではかる ● こげやすいため、軽くすすぐ ● 炊く前に、内なべの底から軽くかき混ぜる
■発芽玄米	発芽玄米 で炊く	● 付属の計量カップ（約180mL）ではかる ● おすすめの割合➡白米（無洗米）2合：発芽玄米1合 ● 予約はしない（腐敗・炊けない原因） ● 保温はしない（におい・変色の原因）
■玄米 ■5分づきよりも玄米に近い米	玄米 で炊く	● 付属の計量カップ（約180mL）ではかる ● 軽く洗う ● 保温はしない（におい・変色の原因） 圧力なべを使って炊いた場合とは、味や炊きあがりの状態が異なります。（炊飯原理がちがうため）

■種類の違う米を混ぜて炊くときは

- 麦を混ぜて炊くときは、水を（半目盛以内で）多めにしてください。
- 混ぜる量が多い方の設定で炊いてください（発芽玄米は除く）。
  <例>白米2合と玄米1合を炊くとき➡ 白米 で炊く
- 市販品を使う場合は、パッケージの記載内容をめやすにしてください。

いろいろなご飯を炊く

使うもの

・胚芽米 P.16 別冊メニュー集
・すし P.16 別冊メニュー集
・おこわ P.16 別冊メニュー集
・炊込み P.17 別冊メニュー集
・おかゆ P.17 別冊メニュー集
・パエリア P.18~19

できあがりまでの時間のめやす

	すし	おこわ
白米	約46~54分	約45~50分
無洗米	約46~54分	―――
発芽玄米	―――	―――
玄米	―――	―――

	炊込み	おかゆ
白米	約50~60分	約54~59分
無洗米	約50~60分	約54~59分
発芽玄米	約63~93分	約74~79分
玄米	約102~112分	約103~115分

- 電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

胚芽米

別冊メニュー集 参照

炊き方は「白米」と同じです。

P.12~13

- 水位目盛➡「白米」
- 米をとぐときは、あまり強くとがない。（胚芽がとれてしまうため）
- 保温はしないでください。（におい・パサつきの原因）

すし

別冊メニュー集 参照

炊き方は「白米・無洗米」と同じです。

P.12~13

- 水位目盛➡「すし」

おこわ

別冊メニュー集 参照

炊き方は「白米」と同じです。

P.12~13

- 炊飯容量・水位目盛
  ➡4カップまで
  ・水位目盛「おこわ」
- 具は米の上にのせて炊いてください。
  （米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
- 予約はしないでください。
- 保温はしないでください。（におい・パサつきの原因）

炊込み

別冊メニュー集 参照

- 炊飯容量・水位目盛
  - 白米・無洗米・発芽玄米
    ➡3カップまで
    ・水位目盛「白米」
  - 玄米
    ➡2カップまで
    ・水位目盛「玄米」
- 具は米の上にのせて炊いてください。
  （米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
- 「お急ぎ」はできません。
- 予約はできません。
- ご飯のねばりは選べません。

1 お米を選ぶ P.15

2 炊込みを選ぶ

3 炊飯する

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

4 ブザーが鳴ったらできあがり

保温をやめて、電源プラグを抜く

- 保温ランプ消灯
- 15分以内にご飯をほぐす

保温はしないでください。
におい・変色の原因になります。

おかゆ

別冊メニュー集 参照

- 炊飯容量・水位目盛
  ➡1カップまで
  ・水位目盛「おかゆ」
- 具があるメニューのときは
  ・具は米の上にのせて炊いてください。
  （米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
  ・予約はしないでください。
- ご飯のねばりは選べません。
- 「おかゆ」以外の炊き方で炊かないでください。（ふきこぼれの原因になります）

1 お米を選ぶ P.15

2 おかゆを選ぶ

3 炊飯する

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

急いで炊きたいとき（お急ぎ）

2回押す

- 予熱を短縮し、通常より約10分早く炊きあげます。
- 炊飯容量は、仕様（裏表紙）を参照してください。

4 ブザーが鳴ったらできあがり

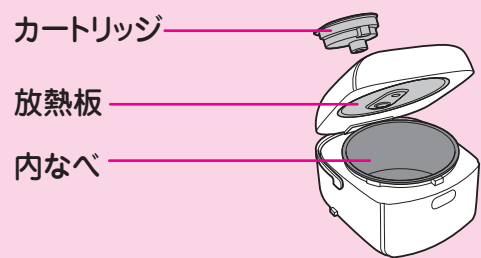
保温をやめて、電源プラグを抜く

切 保温 ピー

- 保温ランプ消灯

保温はしないでください。
おかゆがのり状になります。

いろいろなご飯を炊く（つづき）

使うもの
- カートリッジ
- 放熱板
- 内なべ

パエリア

- 白米・無洗米だけでなく、発芽玄米・玄米でも作ることができます。
- 炊飯容量➡2カップまで
- 水位目盛➡炊くお米の水位目盛
- 具は米の上にのせて炊いてください。
  （米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
- 「お急ぎ」はできません。
- 予約はできません。
- ご飯のねばりは選べません。

パエリアの作り方

材料（4人分）　（1人分約430kcal）

材料	下ごしらえ	分量
米		2カップ
玉ネギ*1	みじん切り	1/4個（約50g）
ニンニク	みじん切り	1片
エビ（中 殻付き）		6尾
アサリ（殻付き）	砂抜き	150g
イカ	足を除く	1/2はい（約60g）
鶏もも肉	一口大に切る	100g
パプリカ（赤）*2	ざく切り	1/2個
ピーマン	ざく切り	1個
コンソメスープの素	溶かす	小さじ2
サフラン	溶かす	1つまみ（約0.1g）
塩・コショウ	溶かす	各適量
ぬるま湯	溶かす	150mL
オリーブオイル		適量
パセリ	みじん切り	適量

＊1：玉ネギの量を多くすると、水の量が減るためうまく炊けない場合があります。
＊2：パプリカは大きさにばらつきがあります。ピーマンと同量程度に調整してください。

できあがりまでの時間のめやす

	パエリア
白米	約49〜55分
無洗米	約49〜55分
発芽玄米	約63〜100分
玄米	約95〜118分

- 電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

1. **米をよくとぎ、30分間水につける**
   冬場は、1時間水につける。
2. **エビは背わたを取り、イカは皮をむいてワタを取り、1cm幅の輪切りにする**
3. **ぬるま湯に、スープの素・塩小さじ1/4・コショウ少々をよく溶かし、サフランを入れてスープを作る**
4. **フライパンにオリーブオイル大さじ1/2を熱して鶏もも肉を入れ、塩・コショウをして焦げ目がつくまで炒め、油を残して鶏もも肉を取出す**
5. **フライパンにオリーブオイル大さじ1/2を加えて熱し、玉ネギ・ニンニクを炒め、しんなりしたら水を切った米を入れ、軽く炒める**
   ポイント
   ・米は、油が行き渡る程度に軽く炒める
   ・米を炒めたら、早めに炊飯する
   （そのままおいておくと、米が割れてうまく炊けない場合があります）
6. **5 の米・3 のスープを内なべに入れ、水をたして水加減をし、軽く混ぜる**
   - 炊きたいお米の水位目盛で水加減する
7. **6 の米の上に、鶏もも肉・エビを均等にのせて、アサリ・イカを散らす**
   ポイント 具と米は混ぜないこと
8. **パエリアを選ぶ**

9. **お米を選ぶ** P.15
   - 炊きたいお米を選ぶ

10. **炊飯する**
    - 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

11. **パプリカ・ピーマンをオリーブオイルで炒め、塩・コショウをする**
12. **ブザーが鳴ったらできあがり 保温をやめて、電源プラグを抜く**
    切/保温　ピー　押す
    - 保温ランプが消灯
      保温はしないでください。
      におい・変色の原因になります。
13. **アサリを皿に取出し、11 を入れて軽く混ぜる**
    - アサリを取出さずに混ぜると、内なべが傷つきます。
14. **器に盛ってアサリをのせ、パセリをふる**

予約して炊く

食べたい時刻を予約する

設定した時刻に自動的にご飯を炊きあげます。
2通りの予約時刻を記憶することができますので、朝食・夕食などで使いわけられます。

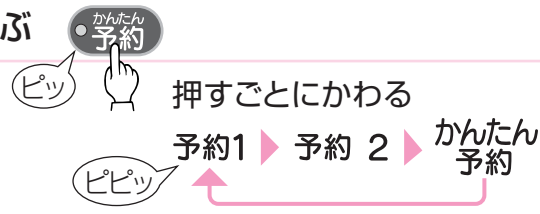
予約時刻を設定する

■現在時刻が合っているか確認してください。　時刻が合っていないときは P.27

1 予約1または予約2を選ぶ

押すごとにかわる
予約1 ▶ 予約 2 ▶ かんたん予約

- 予約ランプ（緑）点灯
- 炊飯ランプ（赤）点滅

お買上げ時の設定
予約1 ➡ 6:00　予約2 ➡ 18:00

＜表示例＞
予約1 に設定するとき

2 炊きあげる時刻を設定する

- 押すごとに、1時間進む（0～23時間まで 0に戻ると「ピピッ」と鳴る）
- 押し続けると、早送りする

- 押すごとに、10分進む（0に戻ると「ピピッ」と鳴る）
- 押し続けると、早送りする

- 時刻表示は24時間表示です。
  - ・昼の12時➡ 12:00
  - ・夜の12時➡ 0:00

＜表示例＞
午前7:30に炊きあげるとき

3 炊飯 を押す

- 炊飯ランプ（赤）消灯（予約完了）
- 予約時刻が記憶される

お米・炊き方をかえたいときは
 炊飯 を押す前に選んでください。

前回設定した予約時刻で炊く

設定してある予約時刻を呼び出して予約します。

1 予約1または予約2を選ぶ

- 予約ランプ（緑）点灯
- 炊飯ランプ（赤）点滅
- 前回予約した時刻を表示

＜表示例＞
予約1に設定してある時刻を表示

2 炊飯 を押す

- 炊飯ランプ（赤）消灯（予約完了）

予約時刻をかえたいときは

1 切/保温 を押す（予約ランプ（緑）消灯）

2 予約時刻を設定し直す P.20

予約を解除するときは

 切/保温 を押す（予約ランプ（緑）消灯）

今から1～12時間後に炊きあげる（かんたん予約）

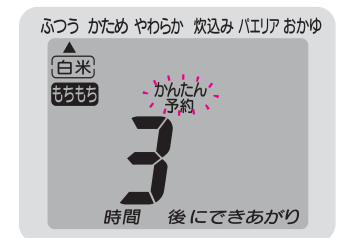
1時間単位で予約できます。

1 かんたん予約を選ぶ

- 予約ランプ（緑）点灯
- 炊飯ランプ（赤）点滅

2 時間を設定する

- 押すごとに、1～12時間にかわる（1時間に戻ると「ピピッ」と鳴る）

＜表示例＞
3時間後に炊きあげるとき

- 次の設定では「1時間後」は選べません。（炊飯時間が長いため）

3 炊飯 を押す

- 炊飯ランプ（赤）消灯（予約完了）
- できあがり時刻を表示

＜表示例＞
できあがり時刻を表示

- 現在時刻は正しくセットしてください。（ずれていると、予約時刻に炊きあがりません）
- 夏場の予約は、12時間以内にしてください。（長時間ひたすと水が腐敗しやすく、においが出る原因）
- 次のとき、予約はできません。
  - ・炊込み・パエリア・炊飯中・保温中
- 予約中は、現在時刻を表示しません。
- 1～2時間に満たない時間で予約した場合は、すぐに炊飯を始めます。（時間は炊き方により異なります）
- おこわなど、具や調味料の入るものでは使わないでください。（調味料の沈澱や具のいたみなどで、うまく炊けない原因）

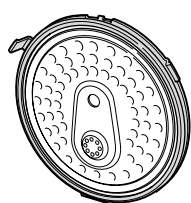
お手入れ

電源プラグを抜き、本体が冷めてから行なってください。

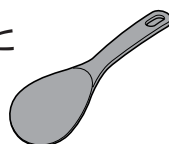
おねがい
- 次のものは使わない 傷・腐食・変色・ヒビの原因
  - 台所用中性洗剤以外の洗剤
  - ベンジン・漂白剤・シンナー・アルコール
  - クレンザー
  - スチールタワシ・タワシ・スポンジのナイロン面・ナイロンネット付きスポンジ
- 本体の丸洗いはしない（故障の原因）

炊飯したあとに毎回行なう

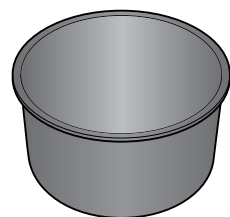
■放熱板

台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく水洗いする

はずし方・取付け方 P.7

■しゃもじ

台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく水洗いする

■内なべ

冷めてからお手入れする
台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく水洗いする
＊ナイロン面では洗わない

ヒビ・欠け・割れやすいので、取扱いに注意してください。

内なべについて P.2

■ダイレクトセンサー

かたくしぼった布でふく

■蒸気口

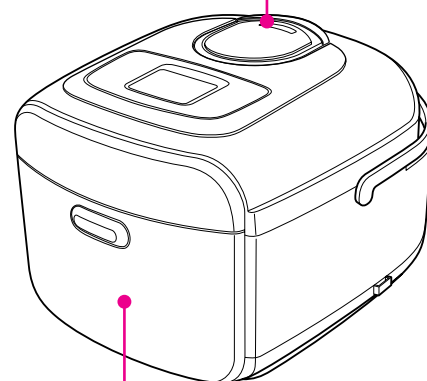
放熱板・カートリッジをはずし、かたくしぼった布でふく

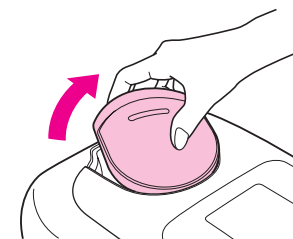
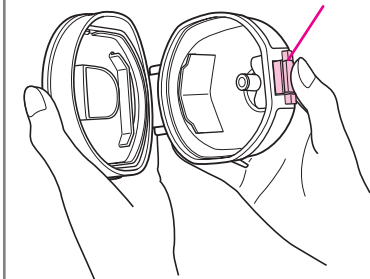
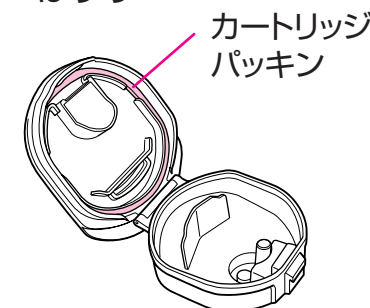
■底センサー　■上枠

かたくしぼった布でふく

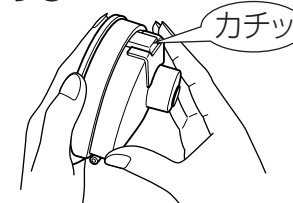
■カートリッジ

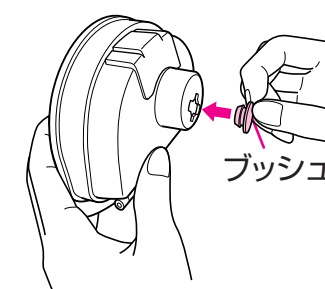
水洗いし、水気をふきとる
＊スポンジのナイロン面などの固いものでこすらない（傷の原因）

おいしさを保つため、よく洗ってください。

はずし方

❶本体からカートリッジをひねってはずす

❷カートリッジを開ける

❸カートリッジパッキンをはずす

取付け方

❶カートリッジパッキンをつけて、カートリッジを閉める

❷カートリッジにブッシュがついていることを確認し、本体に取付ける

ブッシュのつけ方

正しくつけないとふきこぼれの原因

本体のにおいが気になるとき

（においによっては、完全にとれないものもあります。）

❶内なべに1/3まで水を入れ、ふたを確実に閉める

❷沸とうさせる　炊飯　2回押す

約15分間沸とうさせる

❸沸とうをやめる　切/保温　押す

❹本体が冷めたら、内なべ・放熱板・カートリッジを取出して洗う

汚れが気になるとき

■本体

かたくしぼった布でふく

■底センサー

こびりついた汚れは、細かいサンドペーパー（400番程度）でみがき、かたくしぼった布でふく

■しゃもじ受け・計量カップ（2コ）

台所用中性洗剤とスポンジで洗い、水洗いする
＊ナイロン面では洗わない

炊飯がうまくできないとき

	こんなとき	調べるところ	参照ページ
炊飯	●ご飯が やわらかすぎる かたすぎる	●カートリッジ・ブッシュをつけて炊飯しましたか。 ●米・水の量を正しくはかりましたか。 （無洗米は、無洗米用計量カップを使う） ●内なべを水平にして水加減しましたか。 ●お米の種類・炊き方に合った水位目盛で水加減しましたか。 ●お米の種類・炊き方を正しく選びましたか。 （「お急ぎ」「無洗米」では、かためにに炊きあがります） ●お好みのご飯に炊けないときは	P.23 P.10 P.11 P.10~19 P.12~19 P.8
	●炊きあがりの ご飯の中央が くぼんで見える	●IH特有の炊き方によるもので、異常ではありません。 （なべ自体が発熱し、ご飯をつつみ込むようにして炊きあげるため、内なべのまわりのご飯が盛り上がった炊きあがりになる場合があります）	
	●おこげができる	<次のようなとき、おこげができます> ・玄米以外のお米を、「玄米」で炊飯した。 ・とぎ方が不充分。 ・お米を長時間水にひたした。また、長時間の予約をした。 ・胚芽米を炊飯した。 ・「炊込み」「パエリア」で炊飯した。 ・内なべの外側・本体・底センサーに米粒などの異物がついている。 ●お米の種類・炊き方を正しく選びましたか。 ●無洗米を炊飯すると、底にこげ色がつくことがありますが、異常ではありません。（無洗米は軽くすすぐことをおすすめします） ●炊飯量によっては、底にこげ色がつくことがありますが、異常ではありません。	 P.12~19
	●ふきこぼれる ＊ふきこぼれた時は、お買上げの販売店に点検を依頼してください。	●カートリッジ・ブッシュを正しくつけていますか。 ●内なべのふちとふたパッキンの間に、米粒などの異物がはさまっていませんか。 ●水の量が多すぎませんか。 （内なべの水位目盛より、水の量が半目盛以上多い場合、ふきこぼれることがあります。） ●最大炊飯量より多く炊飯していませんか。	P.23 裏表紙
	無洗米	●「無洗米」以外のお米の種類で炊飯しませんでしたか。	P.12~13
	おかゆ	●「おかゆ」以外の炊き方で炊飯しませんでしたか。	P.17
	●炊込み・パエリアが よく炊けない	●具と米をかき混ぜてから炊いていませんか。 ●調味料をよく溶かしましたか。 ●具の量がメニュー集より多すぎませんか。 ●水の量が少なくありませんか。 ●最大炊飯量より多く炊飯していませんか。	 裏表紙
	パエリア	●米を水に充分（約30分～1時間）つけましたか。	P.18~19
	●ご飯に 薄い膜ができる	●オブラート状の薄い膜は、米のうまみ成分が溶けて乾燥したものです。	

	こんなとき	調べるところ	参照ページ
保温	●ご飯がにおう、 黄変する、 かたくなる	●ご飯を24時間以上保温していませんか。 ●ふたを確実に閉めましたか。 ●カートリッジ・ブッシュを正しくつけていますか。 ●しゃもじを入れたまま保温していませんか。 ●冷えたご飯を保温しませんでしたか。 ●保温中のご飯に、冷えたご飯をつぎたししませんでしたか。 ●とぎ方が不充分ではありませんか。 ●夏場に長時間の予約をしていませんか。 ●内なべのふちとふたパッキンの間に、米粒などの異物がはさまっていませんか。 ●内なべ・放熱板・カートリッジを、毎回、お手入れしていますか。 ●放熱板など、本体ににおいがついていませんか。	P.15 P.23 P.15 P.15 P.15 P.11 P.22~23 P.22

こんなとき

停電したとき（電源プラグを抜いたときも同じです）

■炊飯中

復帰後、
炊飯を続けます。

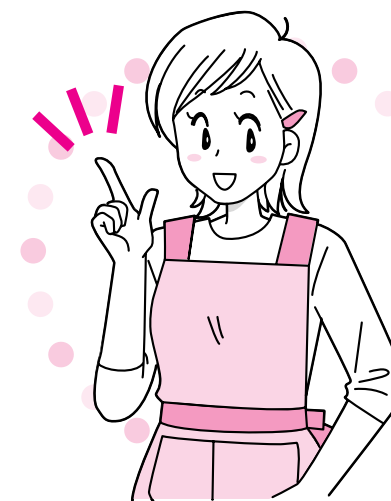
■予約中

復帰後、
予約どおりに炊きあがります。

停電時間が長いと、炊飯がうまくできないことがあります。

■保温中

復帰後、
保温を続けます。

停電時間が長く、ご飯が冷めてしまったら、自動的に保温をやめます。

故障かな?と思ったら

修理などを依頼する前に、取扱説明書をよくお読みの上、次の点をお調べください。

こんなとき		調べるところ	参照ページ
炊飯	●ご飯が炊けない ●時間が長くかかる ●予約した時間に炊けない	● •炊飯 を押し忘れていませんか。 ●現在時刻は合っていますか。 ●予約時刻は正しく設定されていますか。(24時間表示) ●最大炊飯量より多く炊飯していませんか。 ●炊飯中に停電しませんでしたか。	 P.27 裏表紙 P.25
炊飯	蒸気がもれる	●ふたパッキンに異物が付着していませんか。 →取り除く。 ●ふたパッキン、カートリッジパッキンが変形していませんか。 →お買上げの販売店で交換してください。(有料)	
上枠につゆが落ちる		●異常ではありません。ふきとってください。	
ふたが閉まらない		●上枠に米粒などの異物が付着していませんか。 →取り除く。 ●放熱板をつけ忘れていませんか。 →放熱板を取付ける。	P.7
音がする	炊飯や保温中に音がする	●「ブーン」･･･内部の熱を外へ逃がすためのファンの音です。 ●「チリチリ」「ジー」･･･IH特有の通電音です。故障ではありません。 ●「グツグツ」「シュー」･･･おいしく炊くために、強火で沸とうしている音です。	
音がする	•炊飯 を押して、しばらくするとブザーが鳴る	●本体に内なべがセットされていますか。 →内なべをセットする。	
ランプが点滅し、キーを受けつけない		●店頭展示用(デモ)モードになっています。 <直し方> お米 と ねばり を同時に押したまま、電源プラグをコンセントに入れる	
キーを受けつけない		●炊飯･保温･予約中ではありませんか。 炊飯･保温･予約中は、 切/保温• しか受けつけません。 ●「発芽玄米」「玄米」は、ご飯のかたさ「ふつう」で炊きます。ご飯のかたさ「やわらか」「かため」、ねばりは選べません。 ●「炊込み」「パエリア」「おかゆ」のねばりは選べません。	
液晶表示が消える		●内蔵電池が消耗しています。電源プラグを差込めば、炊飯･保温はできます。また、毎回、現在時刻を合わせれば予約もできます。	P.27
電源プラグを差込んだとき、火花が出る		●本体内部の電気部品に充電するための電気が流れるためです。故障ではありません。	

＊誤って本体･内なべを落下させたり、本体･内なべの一部にヒビ･欠け･割れ･ゆるみ･がたつきが生じたとき、水や米などを本体に直接入れてしまったときは、使用を中止し、お買上げの販売店に点検･修理を依頼してください。

以上のことをお調べになり、それでも不具合があるときは使用を中止し、必ず電源プラグを抜いてください。故障の状況と表示部の英数字(A1、A2、E0、E1、E2、E5、E6、E7、F3、F4、F6、F8、F9)を、お買上げの販売店にご連絡ください。

現在時刻の合わせ方

●時計は室温の変化により、多少ずれることがあります。
●時計は24時間表示です。(昼の12時は12:00、夜の12時は0:00)
●炊飯･保温･予約中は合わせられません。

例：19:10(午後7:10)を、19:12(午後7:12)に合わせるとき

1 電源プラグを差込む

2 時 または 分 を2回押す

●時刻表示が点滅
(時計合わせが可能な状態)

3 時 分 を押して、時刻を合わせる

19:12

時 分 ピッ

●時刻表示が点灯
●0に戻ると「ピピッ」と鳴る
●押し続けると早送りする
●時刻を合わせたら、セット完了

この時計は、電源プラグを抜いても内蔵の専用電池で動いています。

●電池の寿命は、約4～5年です。(使用条件により、異なります)
●電池が消耗してくると
電源プラグを抜いたとき、時計表示や予約などの記憶が消えます。
●電池の交換は
電池は電気部品に固定されていますので、お買上げの販売店にご依頼ください。(有料)

消耗品

内なべ･放熱板･ふたパッキン･カートリッジ･カートリッジパッキン･ブッシュは消耗品です。
汚れ･においがひどくなったとき、ヒビ･欠け･破損･紛失したときは、お近くの三菱電機製品取扱店でご注文ください。

お米について

歴史

米は東南アジア原産の穀物で、我が国でも2000年近く栽培されています。

日本米の起源は中国の「福建米(ふっけんまい)」と推測されています。「福建米」は米粒がやや長く赤色です。

この赤米が段々と改良され、今の日本米となったのです。

日本で米が主食になったのは、稲作が「日本の気候、風土に合っていた」ことと、1つの種から7本もの穂ができ、7本それぞれに270粒の実がつくため「収穫量が多かった」ことだといわれています。

また、文化とお米は深いつながりがあり、豊作を祈る人々の祭事が、様々な祭りなどの文化を作り出して来ました。お盆や正月、夏祭り、秋祭りは田の神様への祈りに由来しており、相撲は豊作を願って行われ、能や歌舞伎も田植え時のおはやしから発展したものといわれています。また、民話にも米をテーマにしたものが沢山あり、語り継がれて来ました。

現在では東南アジアだけでなくアメリカ、ブラジル、オーストラリア、イタリア、エジプト、アフリカ(マダガスカル)等、広く世界的に栽培・利用されて、約20億人が主食にしています。

栄養

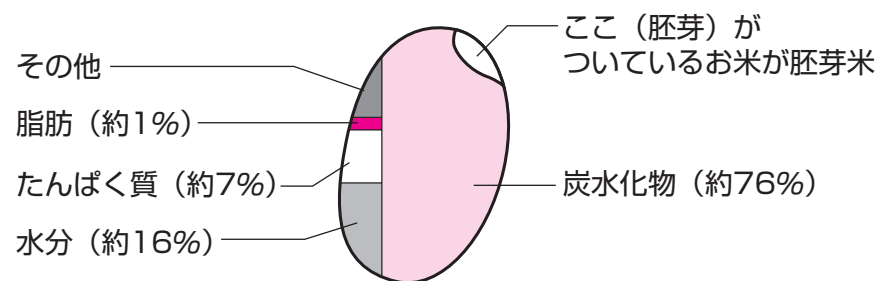
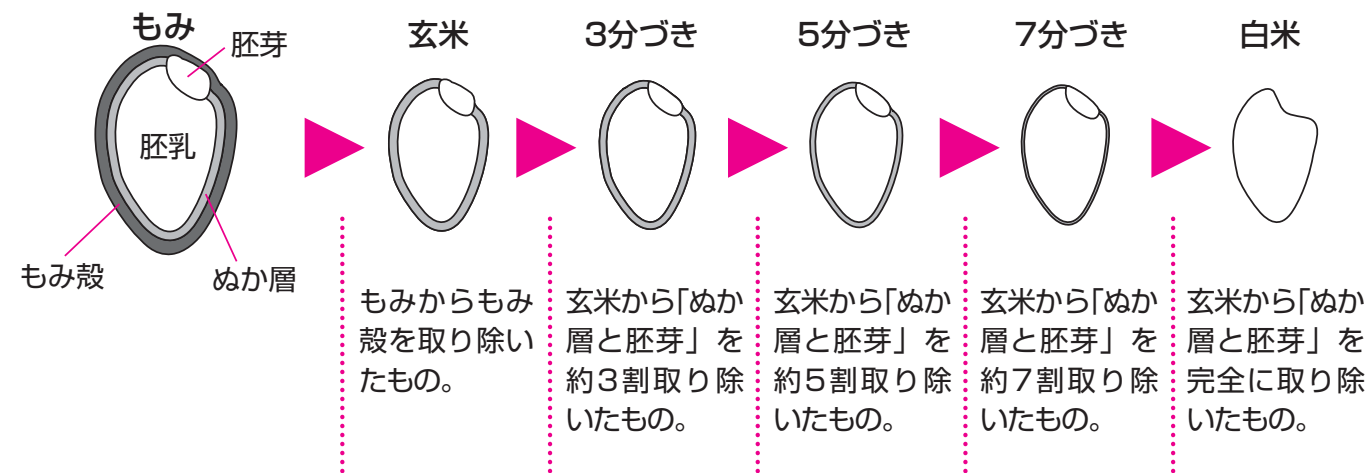
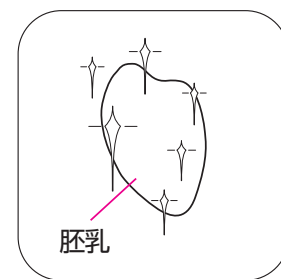
米の主成分は炭水化物(デンプン)約76%で占められ、その他タンパク質約7%、脂質約1%等となっています。

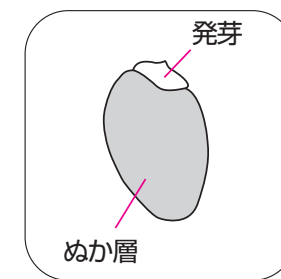
炭水化物は、肉などに含まれる脂質よりも消化・吸収のスピードが速く、エネルギーとして消費されやすいものです。そのため、体に溜まりにくいとされ、「ダイエットによい」と言う人もおり、アメリカでは肥満治療の一部にとりいれているところもあります。

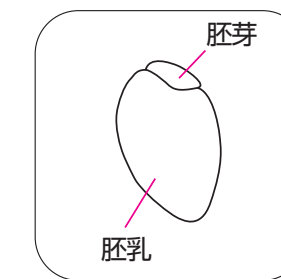
タンパク質は、約7%と少な目ですが、栄養学的な価値を計算した「たんぱく価(100が最高点)」という数値では、「77」と穀類中最高値です(ちなみに小麦は50)。

また、玄米や胚芽米ではビタミンB 1、ビタミンE や食物繊維なども含まれているため、「玄米食」「胚芽米食」もブームになっています。

種類

- 玄米：もみからもみ殻を取り除いたもの。
- 3分づき：玄米から「ぬか層と胚芽」を約3割取り除いたもの。
- 5分づき：玄米から「ぬか層と胚芽」を約5割取り除いたもの。
- 7分づき：玄米から「ぬか層と胚芽」を約7割取り除いたもの。
- 白米：玄米から「ぬか層と胚芽」を完全に取り除いたもの。

無　洗　米

白米を洗わずに炊けるように、きれいに精米されたもの

発芽玄米

玄米をわずかに発芽させたもの。玄米より栄養価が高い。

胚　芽　米

玄米から胚芽を残して、ぬか層を取り除いたもの。

選び方と保存

選　び　方
● 米粒がそろっている
● 透明感がある
● つやがある
● 割れ米が少ない

保　存
● 購入後はなるべく早く
● 風通しのよい冷暗所で

保証とアフターサービス

■保証書（別添付）

- ●保証書は、必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受取りください。
- ●内容をよくお読みのあと、大切に保管してください。

保証期間
お買上げ日から１年間です

■補修用性能部品の保有期間

- ●当社は、このジャー炊飯器の補修用性能部品を製造打切り後6年保有しています。
- ●補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

- ●お買上げの販売店かお近くの「三菱電機 修理窓口・ご相談窓口」（右一覧表）にご相談ください。

■修理を依頼されるときは

- ●「炊飯がうまくできないとき」(24〜25ページ)と「故障かな?と思ったら」(26ページ)にしたがってお調べください。
- ●なお、不具合があるときは、必ず電源プラグを抜いてから、お買上げの販売店にご連絡ください。

●保証期間中は
商品と保証書をご持参のうえ、お買上げの販売店に依頼してください。

●保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

●修理料金は
技術料+部品代などで構成されています。

●修理部品は
部品共用化のため、色等を変更する場合があります。

●ご連絡いただきたい内容

1. 品　　名　ジャー炊飯器
2. 形　　名　NJ-WS10
3. お買上げ日　　年　　月　　日
4. 故障の状況　(できるだけ具体的に)

三菱電機 修理窓口・ご相談窓口のご案内（家電品）

修理・取扱いのご相談は
まずお買上げの販売店へ

転居や贈答品などでお買上げの販売店へご依頼できない場合は

修理窓口へ

ご相談窓口へ

■お問合せ窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

三菱電機株式会社は、お客様からご提供いただきました個人情報は、下記のとおり、お取り扱いします。

1. お問合わせ（ご依頼）いただいた修理・保守・工事および製品のお取り扱いに関連してお客様よりご提供いただいた個人情報は、本目的並びに製品品質・サービス品質の改善・製品情報のお知らせに利用します。
2. 上記利用目的のために、お問合わせ（ご依頼）内容の記録を残すことがあります。
3. あらかじめお客様からご了解をいただいている場合及び下記の場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を提供・開示する事はありません。
   ①上記利用目的のために、弊社グループ会社・協力会社などに業務委託する場合。
   ②法令等の定める規定に基づく場合。
4. 個人情報に関するご相談は、お問合せをいただきました窓口にご連絡ください。

修理窓口　電話受付：365日24時間

北海道地区

地区	電話番号	住所
札　幌	(011) 890-7520□	札幌市厚別区大谷地東 2-1-18
旭　川	(0166) 26-5580□	旭川市曙1条 8-1-4
北　見	(0157) 25-7045□	北見市並木町 500-5
釧　路	(0154) 24-1355□	釧路市喜多町 2-25
帯　広	(0155) 35-3111□	帯広市西15条南 14-1
苫小牧	(0144) 55-1114□	苫小牧市明野新町 2-1-18
小　樽	(0134) 33-3380□	小樽市緑 2-28-22
函　館	(0138) 49-0345□	函館市西桔梗町 589-57

K05B

修理窓口　電話受付：365日24時間

東北地区

地区	電話番号	住所
青　森	(017) 773-8381□	青森市大字野木字野尻 37-184
八　戸	(0178) 28-8544□	八戸市大字長苗代字下亀子谷地 6-8
盛　岡	(019) 637-7454□	盛岡市羽場13地割 30-11
水　沢	(0197) 25-4511□	水沢市卸町 2-3
仙　台	(022) 238-1773□	仙台市若林区大和町2-18-23
気仙沼	(0226) 23-8485□	気仙沼市田中前 2-9-2
石　巻	(0225) 95-9111□	石巻市門脇字四番谷地 16-268
古　川	(0229) 24-3595□	古川市米袋字大窪 25-1
秋　田	(018) 865-4471□	秋田市八橋三和町 19-36
横　手	(0182) 32-1785□	横手市卸町 3-2
大　館	(0186) 42-2781□	大館市餅田 2-5-44
山　形	(023) 624-0018□	山形市大野目 2-1-21
鶴　岡	(0235) 24-6161□	鶴岡市上畑町 5-4
郡　山	(024) 959-6543□	郡山市喜久田町卸 1-76-1
会　津	(0242) 27-4426□	会津若松市天寧寺町 3-7
原　町	(0244) 24-2842□	原町市桜井町 1-173
いわき	(0246) 26-1822□	いわき市小島町 1-2-2

関西・東海・北陸・中国・四国地区

大阪府・奈良県・和歌山県・兵庫県
京都府・滋賀県・愛知県・三重県・岐阜県
長野県（飯田地区）・石川県・富山県
福井県・広島県・山口県・島根県・鳥取県
岡山県・香川県・徳島県・高知県・愛媛県

フロントセンター関西
大阪市北区大淀中 1-4-13
フリーダイヤル□
0120-56-8634□
通常電話番号（携帯電話対応）
(06) 6454-3901□
FAX□
(06) 6454-3900□
インターネット
http://www.melsc.co.jp

関東・甲信越地区

東京都・神奈川県・千葉県
茨城県・埼玉県・栃木県・群馬県・山梨県
長野県（飯田地区除く）・新潟県・静岡県

フロントセンター東京
東京都世田谷区池尻 3-10-3
フリーダイヤル□
0120-56-8634□
通常電話番号（携帯電話対応）
(03) 3424-1111
FAX□
(03) 3424-1115□
インターネット
http://www.melsc.co.jp□
□

九州地区

地区	電話番号	住所
福　岡	(092) 412-5333□	福岡市博多区東那珂 3-1-21
北九州	(093) 653-1231□	北九州市八幡東区昭和 2-5-25
佐　賀・久留米	(0942) 45-2661□	久留米市東合川新町 7-20
唐　津	(0955) 72-1337□	唐津市東城内 6-50
長　崎	(095) 834-1116□	長崎市丸尾町 4-4
佐世保	(0956) 30-7740□	佐世保市木原町 155-1
熊　本	(096) 380-0211□	熊本市石原 1-10-35
八　代	(0965) 33-5173□	八代市緑町 13-1
大　分	(097) 558-8803□	大分市向原西 1-8-1
宮　崎	(0985) 56-4900□	宮崎市大字赤江字飛江田150-1
延　岡	(0982) 21-3540□	延岡市惣領町 25-5
鹿児島	(099) 260-2421□	鹿児島市卸本町 7-17
沖　縄	(098) 898-3333□	宜野湾市大山 7-12-1

ご相談窓口

当社家電品の購入・取扱い方法・その他ご不明な点は

三菱電機お客さま相談センター
〒154-0001 東京都世田谷区池尻 3-10-3

受付時間 365日 24時間

■全国どこからでも おかけいただけるフリーコール
0120-139-365（無料）
いつも サンキュー 365日
■通常電話番号（携帯電話対応）03-3414-9655
■FAX 03-3413-4049

■ご相談対応　平　日　9：00〜19：00
　　　　　　　土・日・祝　9：00〜17：00
上記以外の時間は受付のみ可能です。

●所在地、電話番号などについては変更になることがありますので、あらかじめご了承願います。

K05B

仕 様

項目		仕様
電　源		交流100V　50-60Hz
消費電力	炊　飯　時	1350W
	保　温　時	25W
炊飯容量（最小～最大）	白米・無洗米・発芽玄米・胚芽米	0.18～1.0L　（1～5.5合）
	玄米	0.18～0.54L（1～3合）
	炊込み（白米・無洗米・発芽玄米）	0.18～0.54L（1～3合）
	炊込み（玄米）	0.18～0.36L（1～2合）
	パエリア	0.18～0.36L（1～2合）
	おかゆ	0.09～0.18L（0.5～1合）
	おこわ	0.36～0.72L（2～4合）
	すし（白米・無洗米）	0.36～1.0L　（2～5.5合）
	お急ぎ	上記最大容量の60%まで
コードの長さ		1.0m（自動コードリール）
外形寸法（幅×奥行×高さ）		266×307×218（㎜）
質　量		4.8kg
構造方式		● 予約・炊飯・むらし自動方式 ● メモリータイマー式 ● 安全装置つき（底センサー＋ヒューズ） ● オールシーズン均一保温 ● 純度99.9%炭素材料内なべ（本炭釜）

- 保温時の消費電力は、電圧100V、室温20℃の平均電力です。
- 電源「切」の状態での消費電力は、約0.9Wです。（電源プラグを接続した状態）
- 外観、仕様などを予告なく変更する場合があります。

愛情点検

★長年ご使用の　ジャー炊飯器の点検を！

熱・湿気・ホコリなどの影響や、使用の度合いにより部品が劣化し、故障したり、ときには安全性を損なって事故につながることもあります。

このような症状はありませんか	
	● 電源コードやプラグが異常に熱い。 ● コゲくさい臭いがする。 ● 製品に触れるとビリビリと電気を感じる。 ● 自動的に切れないときがある。 ● 冷却ファンが回らなくなった。 ● その他の異常・故障がある。

ご使用中止	
	故障や事故防止のため、電源プラグを抜いてから、必ず販売店にご相談ください。

三菱電機株式会社
三菱電機ホーム機器株式会社
〒369-1295　埼玉県深谷市小前田1728－1

ZT933Z705H01＊

MITSUBISHI
NJ-WS□
□